

Welkom

Welkom bij Fratelli

Met gevoel en liefde voor het vak presenteren wij u graag alle heerlijke authentieke gerechten uit onze verfijnde Italiaanse keuken. Onze Italiaanse keuken is zeer rijk en gevarieerd, en bestaat hoofdzakelijk uit enorme hoeveelheid gekarakteriseerde regionale gerechten uit heel Italië. Maar Fratelli is veel meer, persoonlijke aandacht aan tafel, een uitgelezen wijnkeuze uit Italië
Fratelli is een ervaring!

Keuken dagelijks geopend van 12:00 - 22:30

Al onze gerechten bevatten gluten en lactose

Onze gerechten kunnen ook glutenvrij gemaakt worden
Vraag de bediening naar de mogelijkheden

 Vegetarische gerechten

 Bevat noten

Ristorante Fratelli

Chef's

CHEF'S MENU

3-COURSE MENU 52.5

I-ANTIPASTI

SPOOM (+€7)

II-SECONDO

III-DOLCI

4-COURSE MENU 62.5

I-ANTI PASTI

II-PRIMO

SPOOM (+€7)

III-SECONDO

IIII-DOCLI

Menu

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 15.5
Dungesneden kalfsvlees met tonijnsaus, ei, kappertjes en rucola melange

CARPACCIO DI MANZO 15.5
Dungesneden rundvlees met rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

CARPACCIO DI TONNO 17.5
Carpaccio van tonijn met lente ui, kappertjes en balsamico vinaigrette

TARTARE DI TONNO 17.5
Tartaar van tonijn, avocado en bieslook

CALAMARI FRITTI 15.5
Gefrituurde inktvisringen met cocktailsaus

GAMBERI AGLIO OLIO 16.5
Garnalen uit de oven met olijfolie, Spaanse pepers, knoflook en peterselie

BON BON DI CARPACCIO 17.5
Drie rundercarpaccio bonbons gevuld met ricotta, truffel en Parmezaanse kaas

OSTRICHE AL LIMONE 4.5
Grillardeau oester nr.3 geserveerd met citroen en zwarte peper (p.st.)

SPECIALE



ANTIPASTI FRATELLI

Combinatie van koude Italiaanse voorgerechten
Vanaf 2 personen

14 p.p.

ANTIPASTI ROYAL

Antipasti van verse vissoorten
warm en koud
Voor 2 personen

47

ZUPPE



ZUPPA DI POMODORO 10.5
Verse tomatensoep met room en pesto

ZUPPA DI PESCE 16.5
Italiaanse vissoep met diverse vissoorten

INSALATA



INSALATA MISTA 9.5
Gemengde groene salade



INSALATA FRATELLI 17.5
Salade van verse tonijn met gegrilde groente, avocado, cherrytomaten en rucola



INSALATA CAPRESE 14.5
Verse tomaten, buffelmozzarella, basilicum, extra vergine olijfolie en pesto

Pasta

TRADIZIONALE

SPAGHETTI BOLOGNESE 15

Spaghetti, rundergehaktsaus en Parmezaanse kaas

LASAGNE AL FORNO 16

Traditionele lasagne met rundergehakt



RAVIOLI AURORA 16

Ravioli gevuld met ricotta en spinazie, in een tomaat-mascarpone saus en Parmezaanse kaas

LINGUINE ALLO SCOGLIO 20

Linguine met knoflook, Spaanse peper, vongole, mosselen, garnalen en scheermessen

TAGLIOLINI CARBONARA 15

Tagliolini met roomsaus, ei, spek en Parmezaanse kaas

LINGUINE AL VONGOLE 19

Linguine met verse knoflook, Spaanse peper, en vongole

SPECIALE



RAVIOLI AL CARCIOFI 18.5

Ravioli gevuld met artisjokken in een salie saus met Parmezaanse kaas

LINGUINE DELLO CHEF 18

Linguine met garnalen, zongedroogde tomaten, olijven en pepers

PENNE FRATELLI 18.5

Ossenhaaspuntjes, Shiitaki, rucola en Parmezaanse kaas



TAGLIOLINI TARTUFO NERO 24

Verse tagliolini met verse truffel aan tafel bereid in Parmigiano Reggiano

RAVIOLI SALMONE 17.75

Ravioli gevuld met gerookte zalm, ricotta in een romige saus van mascarpone en bieslook

TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA 30.5

Huisgemaakte tagliolini met kreeftensaus en verse halve kreeft

BAMBINI



BAMBINO MARGHERITA 11

Tomatensaus, mozzarella, oregano

BAMBINO SPAGHETTI 13





Spaghetti, gehaktsaus en Parmezaanse kaas

Pizze

PIZZE

 MARGHERITA 13 Tomatensaus, mozzarella, oregano	 TRÈ FORMAGGI 17.5 Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, Parmezaanse kaas, oregano
SALAME MILANO 15.5 Tomatensaus, mozzarella, salame Milano, oregano	CARPACCIO DI TONNO 20 Tomatensaus, mozzarella, verse tonijn, knoflook, rode ui en dille
 PARMA 18.5 Tomatensaus, mozzarella, Gorgonzola, Parmaham, rucola, Parmezaanse kaas, pesto	 VEGETARIANA 16 Tomatensaus, mozzarella, diverse groente, oregano
 CARPACCIO 18.5 Tomatensaus, mozzarella, dingesneden ossenhaas, rucola, Parmezaanse kaas, pesto	  BRUSCHETTA 17.5 Tomatensaus, mozzarella, bruschetta tomaten, Parmezaanse kaas, rucola, oregano
SALMONE 19 Tomatensaus, mozzarella, gerookte zalm, rode ui, kappertjes, oregano	AL TARTUFO NERO 21 Tomatensaus met truffel, mozzarella, Bresaola, rucola en Parmezaanse kaas
PORCHETTA 16.5 Tomatensaus, mozzarella, speenvarken, champignons, oregano	

CONTORNI

 PATATINE AL TARTUFO 5.5 Friet met truffelmayonaise	 VERDURE GRIGLIATE 4 Gebakken verse daggroente
 PATATE AL FORNO 4 Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn	 TAGLIOLINI AGLIO E OLIO 6 Tagliolini met olijfolie, Spaanse peper, knoflook en Parmezaanse kaas

Carne

CARNE

TAGLIATA DI MANZO 31

Getrancheerde ossenhaas met rucola, balsamicocreme en Parmezaanse kaas

RIBEYE ALLA BRACE 28.5

Ribeye uit de houtskool oven met keuze uit peper-, champignon-, of Gorgonzolasaus

SALTIMBOCA ALLA ROMANA 26.5

Gebakken kalfsvlees met Parmaham in een salie-witte wijnsaus

FILETTO AL TARTUFO 33

Ossenhaas geserveerd met een truffelsaus

FILETTO CON SALSA 31

Gegrilde ossenhaas met keuze uit peper-, champignon- of Gorgonzola saus

OSSOBUCO ALLA MILANESE 26.5

Gebakken kalfschenkel in een tomatensaus met spaghetti

SCALOPPINA GORGONZOLA 26.5

Gebakken kalfsvlees met gorgonzola saus

SPECIALE

MISTO DI PESCE

Een mix van gegrilde vis geserveerd met groente, laat u verrassen!
Voor 2 personen

63

PESCE DEL GIORNO

Vangst van de dag
Vraag de bediening!

Dag prijs

CHATEAUBRIAND

Malse runderhaas geserveerd met groente en diverse sauzen
Voor 2 personen

65

PESCE

TONNO ALLA BRACE 30

Gegrilde verse tonijn met gekarameliseerde rode uien

GAMBERONI ALLA PLANCIA 28

Gegrilde grote garnalen, met citroen en knoflook

ORATE ALLA BRACE 28

Gegrilde hele dorade met citroen

SALMONE ALLO ZAFFERANO 28

Zalmfilet van de grill met een saffraan-garnalen saus

SPIGOLA SICILIANA 27.5

Zeebaarsfilet met een Siciliaanse saus met tomaat, knoflook, kappertjes en ui

CODA DI ROSPO 25.5

Gebakken zeeduivel met kreeft/cognacsaus

Dolce

DOLCE

TIRAMISU Huisgemaakte Tiramisu	8.75	TORTA AL PERE E RICOTTA Frisse taart van peer en ricottacrème	7.25
GELATO MISTO Drie bolletjes ijs met slagroom	8	DAMA BIANCA Vanille ijs met slagroom en chocolade saus	9
SOUFFLÉ PISTACCIO Pistache soufflé uit de oven geserveerd met vanille ijs	9.5	GRAND DESSERT PER DUE Combinatie van heerlijke Italiaanse desserts, vanaf twee personen	10 p.p.
GELATO BAMBINO Kinderijsje met slagroom	6	PANNA COTTA Huisgemaakte Italiaanse pudding	9
CREMA BRULÉE Vanille crème brûlée	9		

Alle desserts bevatten noten, allergisch? Geef dit door aan onze bediening!

SPOOM

SGROPPINO AL LIMONE

Spoom van citroenijs met
prosecco en vodka

9.5

SGROPPINO PORNSTAR MARTINI

Spoom van passievrucht ijs met
prosecco en vodka

10.5

*Buon appetito
Fratelli*